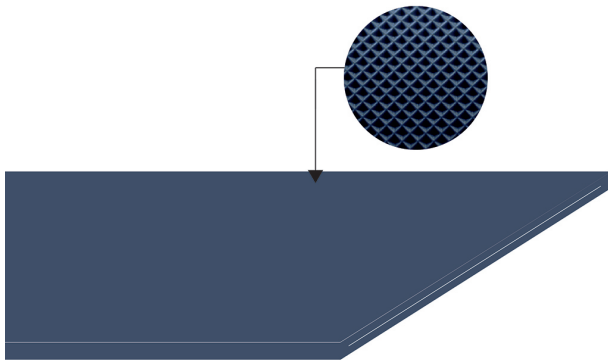


**CODE** NA1561A

**TYP**
**Compact 25 PN blue DET**
**BANDSPEZIFIKATION**



Beschreibung	Kompaktes Transportband mit verstärktem und stabilisiertem Zugträger	
Werkstoff	Polyurethan (TPU)	
Gesamtdicke	2.50 mm	0.10 in.
Gewicht	2.90 kg/m <sup>2</sup>	0.59 lbs./sq.ft
Oberfläche	PN	
Farbe	Dunkelblau	
Reibwert Index	MF	

**BANDKONSTRUKTION**

Zugkraft bei 1% Dehnung	8 N/mm	46 lbs./in.
Temperatur <sup>(1)</sup>	min. -30 °C	-22 °F
	max. +100 °C	212 °F
<sup>(1)</sup> Einsätze im Grenzbereich können die Lebensdauer des Bandes beeinträchtigen		
Max. Produktionsbreite	2000 mm	79 in.
Minimaler Trommeldurchmesser:		
■ Biegung	50 mm	2.0 in.
■ Gegenbiegung	80 mm	3.2 in.
Reibwert auf der Seite:		
■ Edelstahl - trocken/nass	0.50/0.42 [-]	
■ UHMW <sup>(2)</sup> - trocken/nass	0.42/0.35 [-]	

<sup>(2)</sup> UHMW = Ultra High Molecular Weight

Ausgabe: 03-03-2020

Datum der letzten Änderung: 03-03-2020

**EIGENSCHAFTEN**

Feuchttempfindlich	nein
Eignung für Metallsuchgerät	nein
Permanent antistatisch dynamisch (UNI EN ISO 21179)	nein
Leitfähig (UNI EN ISO 284)	nein
C.I.P. (Clean In Place)	ja
Gleitende Abtragung auf Kunststoffstangen UHMW <sup>(2)</sup>	ja
Rollende Abtragung	ja
Muldung auf Abtragung	nein
Z-Förderer	ja
Schrägtransport	nein
Staubetrieb	nein
Kurvenförderer	nein
Chemische Beständigkeit <a href="#">link</a>	12

**KONFORMITÄT**

 REACH EC 1907/2006 Verordnungsaktualisierung  
 EC 1935/2004 Verordnungsaktualisierung  
 EC 2023/2006 Verordnungsaktualisierung  
 EU 10/2011, 2017/752 Verordnungsaktualisierung  
 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)  
 FDA (Food and Drug Administration)

**ANWENDUNG**

 Lebensmittelindustrie: Fleischverarbeitung  
 Lebensmittelindustrie: Transport von Wurstware  
 Lebensmittelindustrie: Käseverarbeitung  
 Agrarindustrie  
 Lebensmittelindustrie: Backwarenindustrie  
 Lebensmittelindustrie: süßen und herzhaften Snacks

**ANMERKUNGEN**
**BESCHRÄNKUNG DER VERANTWORTUNG**

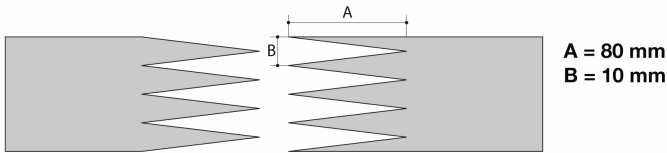
Dieses Datenblatt zeigt die Merkmale des CHIORINO Produktes, die in unserem Labor bei einer Temperatur von +23 Grad °C und relativer Luft-Feuchtigkeit 50% erhoben wurden. Die Angaben sind Richtwerte, die nicht unbedingt den industriellen Einsatzbedingungen entsprechen und ihre Befähigung zu einer besonderen Anwendung nicht garantieren. Die Alleinverantwortung der richtigen Wahl und des Produkteinsatzes bleibt dem Kunden. CHIORINO wird nicht verantwortlich sein für eventuelle Schäden, die von der Verwendung des Produktes entstehen könnten. Eventuelle Änderungen an die im Datenblatt aufgeführten Angaben bleiben vorbehalten.

CODE NA1561A

TYP

Compact 25 PN blue DET

• **Empfohlene Endverbindung** EINFACHFINGER - 80 x 10 mm



**Weitere mögliche Verbindungsarten:**

- EINFACHFINGER, SCHRÄG-ZWEIFACHFINGER - 50 x 12 mm
- AUSGESCHÄRFTE KLEBEVERBINDUNG '1'
- 

Weitere Informationen zu den CHIORINO-Verbindungs-systemen finden Sie auf unseren allgemeinen Katalog.

• **Endverbindungsparameter**

Heizpresse P \ PL \ PLS

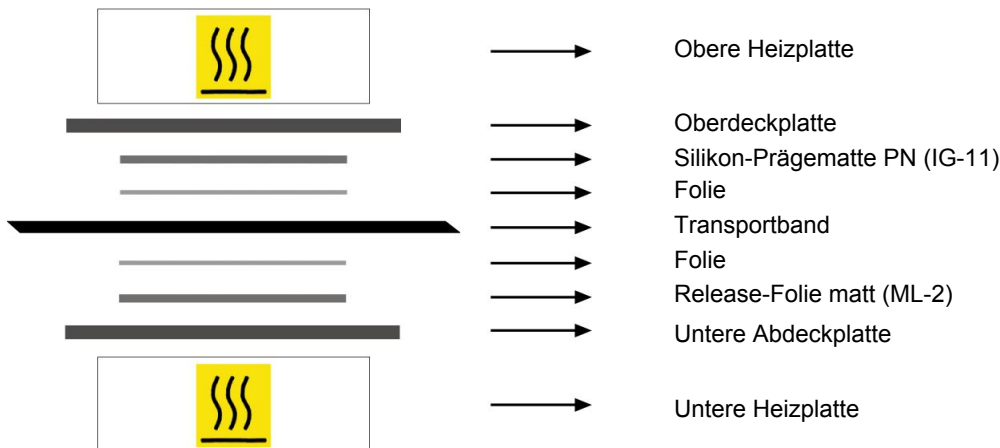
Parameter	
Temperatur der Heizplatte oben	165 °C
Temperatur der Heizplatte unten	160 °C
Temperatur des Fühlers	160 °C
Heizzeit	3 min.
Druck	2,5 bar
Folie	TC636 - PU-Folie blau DET
Kleber	---

**Warnungen für Presseneinstellung:**

1. Zur Prüfung der effektiven Temperatur auf der Innenseite des Bandes wird das Thermometer "KM330" verwendet. Einlegen des Fühlers nach Zeichnung.
2. Entnahme des Bandes aus der Presse erst nach Beendigung des Kühlprozesses.
3. Die bestmögliche Verbindungsqualität wird nur unter Verwendung der in der Tabelle aufgeführten Verbindungsparameter erreicht. Eine regelmäßige Überprüfung der Thermostate auf einwandfreie Funktion wird empfohlen.



• **Schema Pressen-Aufbau**



• **Anmerkungen**

- Einen Texgum-Belag SI0/S (TX-104) zwischen der RG-Matte (IG-33) und der Oberdeckplatte einlegen.
- Eine Matte aus SILON 25 HC (NA-225) zwischen der Unterdeckplatte und dem matten Silikonpapier (ML-2) einlegen.

Ausgabe: 04-03-2020

Datum der letzten Änderung: 04-03-2020

**BESCHRÄNKUNG DER VERANTWORTUNG**

Dieses Datenblatt zeigt die Merkmale des CHIORINO Produktes, die in unserem Labor bei einer Temperatur von +23 Grad C und relativer Luft-Feuchtigkeit 50% erhoben wurden. Die Angaben sind Richtwerte, die nicht unbedingt den industriellen Einsatzbedingungen entsprechen und ihre Befähigung zu einer besonderen Anwendung nicht garantieren. Die Alleinverantwortung der richtigen Wahl und des Produkteinsatzes bleibt dem Kunden. CHIORINO wird nicht verantwortlich sein für eventuelle Schäden, die von der Verwendung des Produktes entstehen könnten. Eventuelle Änderungen an die im Datenblatt aufgeführten Angaben bleiben vorbehalten.